



Cilok Lele

Bahan-bahan

- 1 gr jeruk nipis secukupnya
- 100 gr tepung terigu
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 2 siung bawang putih
- 200 ml air hangat
- 1 sdm minyak goreng segar
- 150 gr Ikan Lele
- 1 sachet Maggi Magic Lezat
- 150 gr tepung tapioka
- 2 sdm ebi kering

Cara Membuat

1. Lumuri lele dengan perasan jeruk nipis untuk menghilangkan bau amis. Lalu, kukus lele sampai matang, dan ambil dagingnya saja.
2. Tumis sebagian bawang putih hingga harum, kemudian masukkan daging ikan lele yang sudah dikukus dan tambahkan Maggi Magic Lezat. Masak hingga matang. Sisihkan.
3. Campur semua bahan yang lain untuk cilok, kecuali air hangat. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit. Uleni sampai semua bahan tercampur rata.
4. Ambil adonan cilok sebanyak 1 sendok makan, kemudian beri isian ikan lele, lalu bulatkan.
5. Rebus cilok hingga mengapung dan mengembang.
6. Sajikan dengan saus kesukaan keluarga dan lalapan.

Nutrisi

Karbohidrat	24.35 g
Energi	254.92 kcal
Lemak	4.27 g
Protein	9.48 g

40 Menit

5 Porsi